

小さな ケチャップライス



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（4人分）

ごはん	150g
玉ねぎ（みじん切り）	30g
みんなの食卓「ポークウイニー」（日）	4本
スイートコーン	適量
パセリ	少々
サラダ油	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」（オ）	大さじ2
食物アレルギー対応 洋風だし（顆粒）	小さじ1/2



作り方

- ① ポークウイニーはトッピング用に1本を4等分、残りは2mm幅の輪切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎとポークウイニーの輪切りを炒める。ごはんも加えて炒め、全体が混ざったら火を止める。
- ③ 1歳からのケチャップソースと食物アレルギー対応 洋風だしを加えて全体になじませた後、中火にかけ軽く炒める。
- ④ ③を4等分してカップに詰め、トッピング用のポークウイニーを真ん中に埋め込む。周りにコーンを並べて花模様にし、パセリを添える。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、
(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料7品目不使用です。

特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。